

## Ris A'Lamende.

<u>Ingredienser.</u>	<u>4 pers.</u>	<u>8 pers.</u>	<u>16 pers.</u>
Fløde 13 %	1/2 l	1 l	2 l
Grødris	50 g	100 g	200 g
Vanillie-sukker	1 1/2 tsk	3 tsk	6 tsk
Vanillie-stang	1/2 stang	3/4 stang	1 stang
Sukker	50 g	100 g	200 g
Piskefløde	2 1/2 dl	1/2 l	1 l
Mandler	15 g	30 g	60 g
Husblas	2 blade	4 blade	8 blade

1. Fløde og ris koges til grød i ca. 1 time.
2. Grøden afkøles.
3. Husblas blødes op i koldt vand.
4. Vanilliesukker og vanilliestang og sukker og Hakkede Mandler og blødgjorde husblas tilsættes.
5. Grøden koges op og der efter afkøles.
6. Pisk piskefløden stiv til flødeskum.
7. Vend flødeskummen forsigtigt i grøden.
8. Stilles på kold til brug.